

Pastel de sémola y limón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-de-semola-y-limon>

Preparación

Precaliente el horno a 170°C. Enmantecar y enharinar un molde redonde con la cucharada de harina y de manteca. Cortar los limones en trozos y retirar las semillas. Ponga los limones en un procesador de alimentos y procese hasta que esté muy suave - está bien si algunos pequeños trozos de cáscara son visibles - debe obtener alrededor de 1 taza del procesado. En un tazón pequeño, bata la taza de harina junto con la sémola, la sal, el polvo de hornear y el bicarbonato de sodio. Batir el resto de la manteca con el azúcar en el vaso de una batidora eléctrica a velocidad media hasta que quede esponjoso, agregar y batir los huevos, uno a la vez. Añadir el puré de limón a la mezcla y batir hasta que se mezclen, agregue la mezcla de harina y revuelva hasta que esté suave. Extender la preparación uniformemente en el molde, hornear 40-45 minutos, o hasta que un palillo sale de la torta con algunas migas húmedas. Dejar enfriar en el molde 10 minutos antes de desmoldar sobre una rejilla para enfriar completamente. Para hacer el glaseado, mezcle todos los ingredientes hasta que quede suave, añadir 1 cucharadita

Ingredientes

- 1 paquete/s Manteca (+1 cucharada)
- 1 taza/s Harina (+1 cucharada)
- 2 Limones
- 1/2 taza/s Sémola
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/4 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/8 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/2 taza/s Azúcar de caña (o común)
- 2 Huevos
- Para el glaseado: 1 taza/s Azúcar impalpable tamizada
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 cucharada/s Yogurt blanco
- 1 cucharadita/s Jugo de limón

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

o más de agua para alcanzar una consistencia espesa pero maleable. Rocíe el glaseado sobre el pastel frío y dejar reposar antes de cortar.

